

Marzipanwürfel-Muffins

etwa 12 Stk.



gelingt leicht

— bis zu 40 Min.



Zutaten:

Muffinform:

12 Papierbackförmchen:

Dr. Oetker Muffin-Förmchen

Teig:

80 g Butter, weich

60 g Dr. Oetker Marzipan , fein geraffelt

80 g Zucker

1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker

Dr. Oetker Aroma Rum

80 g dunkle Schokolade , geschmolzen

1 Prise Salz

3 Eier

220 g Mehl

2 TL Dr. Oetker Backpulver

125 ml Joghurt

80 g Dr. Oetker Marzipan

Garnitur:

80 g Dr. Oetker Marzipan

1 Vorbereiten:

Muffinsblech mit Muffinspapierchen auslegen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Die Butter und das Marzipan mit dem Mixer schaumig rühren. Zucker, Bourbon Vanille-Zucker, Rum Aroma, dunkle Schokolade und Salz zugeben und mit dem Mixer cremig aufschlagen. Die Eier einzeln einrühren. Das Mehl und Backpulver mischen und zugeben. Das Joghurt zugeben und alles gut vermischen. Das Marzipan in kleine Würfel schneiden und unterheben. Den Teig ins vorbereitete Muffinsblech verteilen.

3 Garnitur:

Das Marzipan in kleine Würfel schneiden und darüber streuen.



Dr. Oetker AG/SA

In der Mitte des vorgeheizten Ofens backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Rille: mittlere Rille

Backzeit: etwa 20 Minuten

Erkalten lassen.



© Dr. Oetker AG, Postfach, 4653 Obergösgen · www.oetker.ch E-Mail: service@oetker.ch · Tel. 062 285 53 53